

LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y LOS ACTORES DEL PODER CULINARIO
THE FEDERAL LAW FOR THE PROMOTION OF MEXICAN GASTRONOMY AND THE ACTORS OF THE CULINARY POWER

Brisol García García

brillosol@hotmail.com

Doctora en arte y cultura, Universidad de Guanajuato.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4242-199X>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMEN

En este artículo se presenta el análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM”, que, se emitió el día 13 de julio del 2016 en el canal de youtube del congreso del gobierno mexicano. En el análisis se muestra cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México, se ha delineado una política pública que busca desarrollar lo que puede denominarse como la cadena de valor de la cocina tradicional. En dicha cadena los ingredientes con alto potencial de exportación serán promocionados como un producto, descontextualizándolos de su entorno productivo, cultural y social. Además, que, una gran demanda por parte de consumidores con gran poder adquisitivo puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que éste se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos ingredientes, puedan usufructuarlos. También se analiza cómo los chefs y los delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, gestores culturales y los funcionarios públicos, buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley.

Palabras claves: campo; política culinaria; cocina tradicional.

ABSTRACT

This article presents the analysis of a video called “Roundtable on LFFGM”, which was broadcast on July 13, 2016 on the You Tube channel of the Mexican government congress. The analysis shows how in the political sphere and in the symbolic field of the power of the kitchen as

a culinary heritage of Mexico, a public policy has been outlined that has the objective of developing what can be called the kitchen value chain traditional, where ingredients with high export potential will be promoted as a product, thereby decontextualizing them from the productive, cultural and social environment. In addition, a great demand by consumers with great purchasing power, can also generate that traditional culinary ingredients are grown on a large scale generating environmental degradation, or failing that it is affected to such an extent that not even the same localities as by tradition millennial enjoyed these ingredients can enjoy them. Likewise, the analysis delineates how the chefs and delegates of the Conservatory of Mexican Gastronomic Culture, cultural managers and public officials, sought to position themselves as the great experts in culinary issues to execute and delineate public policy or act as the advisers of legislative proposals as the case of this initiative of law.

Keywords: field; culinary politics; traditional cuisine.

INTRODUCCIÓN

|Con la finalidad de mostrar cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México se ha delineado una política pública que tiene el objetivo de promover la exportación de los ingredientes tradicionales con alto potencial, se presenta este documento, compuesto por un primer apartado donde se describe el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México. Un segundo apartado, explica cuál fue la metodología que se utilizó para analizar el video intitulado “Mesa redonda sobre LFFGM”, de la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana. Enseguida se presenta el análisis del video y las conclusiones que se extrajeron. Sin embargo, antes de introducir el eje central del presente documento, es necesario referir qué se entiende por patrimonio cultural intangible o inmaterial y presentar de manera breve los antecedentes de la construcción del campo del patrimonio culinario.

LA NOCIÓN DE PATRIMONIO INTANGIBLE/INMATERIAL

El termino patrimonio o en inglés heritage, tal como se nos explica en el documento *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART*, alude al vocablo “herencia, mientras que, en español, patrimonio en su sentido más purista, hace alusión a los bienes que tiene un privado” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 12). Al combinar estas dos concepciones se aduce que esta herencia se traspasa “de generación en generación” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 12). En la época contemporánea existe un gran interés respecto a la materia del patrimonio, debido a que la Unesco, la consideró dentro de sus “líneas de trabajo de las

políticas públicas culturales”. Sin embargo, la Unesco es el ente que de manera inicial ha puesto el tema en boga al implementar el instrumento de la Convención 2003, donde se establece la Salvaguardia del Patrimonio. En el documento de la Convención Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) se establece que se entiende por el “patrimonio cultural inmaterial” a los:

Usos representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2013).

Por ende, desde el discurso de la Unesco, el patrimonio culinario es una práctica cultural que se trasmite de generación en generación. Cabe señalar que, entre 2008 y 2020, la Unesco ha declarado nueve cocinas, o en su caso a algunas prácticas culinarias, como patrimonio de la humanidad:

- La comida mexicana al estilo de Michoacán - El Kimchi de Corea del Norte - La tradición Croata del Pan de Jengibre - La cocina japonesa o Washoku japonés - El café turco - El Lavazh de Armenia, una especie de pan integral y delgado - La dieta mediterránea, que sería típica a varios países: España, Italia, Grecia, Chipre, Portugal y Marruecos. - El lentisco de Chios, que corresponde a una planta cultivada en la isla griega de Chios, - y la comida gastronómica de Francia. A partir de la inscripción de estas cocinas en las listas Unesco, se ha observado que se presentan tensiones. Una de estas tensiones es la idealización del origen de los alimentos circunscrito a un esencialismo tradicional autóctono. Esto genera una disrupción cultural en el análisis del ámbito alimentario, dado que la práctica de cocina posee una dimensión dinámica en constante transformación, lo cual implica que se ponga en tela de juicio: a lo tradicional, a lo puro o autóctono y; a la misma práctica cultural de la cocina a las recetas y a los platillos. En este sentido, se debe afirmar “que la cultura alimentaria no solo está constituida por elementos tradicionales y/o patrimonializables” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 21). En este proceso de encumbrar prácticas de la cultura alimentaria y cocinas como patrimonio de la humanidad, se efectúa un procedimiento de “selección arbitraria, que etiqueta ciertos elementos como patrimonio y a otros no”. Es por esto que es vital analizar cuáles son las implicaciones que traen consigo las denominaciones. Desde una postura de los discursos oficiales estos procesos de patrimonialización, permiten “crear obligaciones a los Estados, sin embargo, en sí el acto de patrimonialización es

un acto de poder que involucra múltiples intereses. Por ejemplo, en el caso de las cocinas tradicionales:

El reconocimiento como patrimonio de ciertos patrones alimentarios, prácticas culinarias o platos en sí, conlleva un acto de selección de entre un enorme abanico de posibilidades que supondrá un ejercicio de exclusión. En ese sentido el acto de patrimonialización es un constructo social que hace evidente un escenario de tensiones, disputas, de relaciones de poder entre diversos actores e identidades que reclaman para sí, a través de dicho reconocimiento, la protección, difusión” (UNIGARRO, 2010, p. 208).

En efecto, con el proceso de patrimonialización se fragmentan y se descontextualizan determinados componentes de una “cultura alimentaria” al transformar sus sentidos y sus funciones, inscribiéndolos en una nueva realidad que puede encubrir intereses comerciales bajo el supuesto que se está realizando una valorización de la práctica cultural intangible. Estas tensiones o disputas surgen como resultado de una selección de la practica o patrón alimentario orientada hacia “la cultura alimentaria de la sociedad que patrimonializa, amoldada a sus gustos, preferencias, valores, que a los del grupo que le extrajeron sus recetas, saberes y prácticas culinarias. Asimismo, surgen tensiones y disputas como consecuencia de que en el proceso de patrimonialización solo se seleccionan fragmentos de una cultura alimentaria y, en ciertos casos, se realiza una folclorización del bien o la práctica cultural y no una recuperación o rescate. A pesar de esto, en los procesos de patrimonialización culinaria se vincula el vocablo rescate y los “productos y recetas tradicionales” (MATTA, 2011, p. 199). En consecuencia, este proceso “de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses que va a servir” (MATTA, 2011, p. 199). En síntesis, el patrimonio alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, aunque este se consume en el sentido más estricto de la palabra.

EL CAMPO SIMBÓLICO DEL PODER DE LA COCINA COMO PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

Por otro lado, es importante explicar qué es un campo simbólico de poder. Se refiere que los investigadores Jiménez, Mauricio y Sainz, en el ensayo intitulado ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder, vinculan la teoría de los campos simbólicos de Bourdieu con la del patrimonio de la conservación o restauración. La teoría de los campos simbólicos se centra en el espacio, las relaciones, las interacciones de los actores y cómo estos pueden ocupar indistintas posiciones de poder en función de las posiciones de otros actores. De ahí que a los actores les interesa ingresar en un espacio en particular con el fin de ocupar cierta posición, debido a que en este

lugar es donde “se disputa el control de algo, a lo que genéricamente se le conoce como capital. La disputa por el capital no es arbitraria, sino que obedece a una serie de reglas definidas por los propios participantes” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). Cabe señalar que los participantes de un campo aprenden estas reglas “hasta que las hacen parte de su propia personalidad, formando un habitus” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15).

El habitus, a groso modo, puede describirse como “el conjunto de reglas que un actor hace suyas para participar en el campo, pero que percibe no como reglas, sino como la condición de posibilidad para la existencia del campo, así como del sentido común que le da valor” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). De ahí que el patrimonio cultural intangible se pueda concebir como el espacio donde se suscitan y se “reproducen las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía del poder de quienes acceden y ocupan un lugar privilegiado en la producción y distribución de los bienes” (GARCÍA, 1999, p. 18). En efecto, “los sectores dominantes no sólo definen cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados, también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento” (GARCÍA, 1999, p. 18). En este sentido las prácticas culturales y los productos culturales generados por las clases populares y los pueblos originarios suelen ser concebidos como los símbolos de la historia local, por ello se instauran como el patrimonio del grupo que los fabrica. Aunque, pueden alcanzar “altos grados de creatividad y valor estético, según se comprueba en la artesanía, la literatura y la música de muchas regiones de México” (GARCÍA, 1999, p. 19). Sin embargo, el grupo de las clases populares tiene una “menor posibilidad de realizar varias operaciones indispensables para convertir esos productos en patrimonio generalizado y ampliamente reconocido... (sobre todo cuando sufren pobreza o represión extremas)” (GARCÍA, 1999, p. 19). Desde esta perspectiva, estos grupos populares y étnicos al vivir en una desigualdad estructural no pueden desplegar los recursos para que su práctica cultural se transforme en patrimonio cultural intangible o en “un saber objetivado (relativamente independiente de los individuos y de la simple transmisión oral)” (GARCÍA, 1999, p. 19). No obstante, estos grupos populares y de pueblos originarios realicen acciones para promover y difundir la práctica cultural en cuestión por medio de la educación institucional de “la investigación y la experimentación sistemática” (García, 1999, p.19), producto de la desigualdad estructural en la que se encuentran, se les “impide reunir todos los requisitos indispensables para intervenir plenamente en el desarrollo de ese patrimonio dentro de las sociedades complejas” (GARCÍA, 1999, p. 19). Sin embargo, es vital señalar que “la sociedad no se desenvuelve sólo mediante la reproducción incesante del capital cultural hegemónico, ni el lugar de las clases populares se explica únicamente por su posición subordinada” (GARCÍA, 1999, p. 19). De tal modo, se debe concebir al patrimonio como un espacio donde se suscita una dis-

puta económica, política y simbólica en el que confluyen las acciones de tres tipos de agentes: “el sector privado, el Estado y los movimientos sociales” (GARCÍA, 1999, p. 19).

Por otra parte, es necesario mencionar algunos estudios pioneros en los que se relaciona la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. De manera particular, se encontró que existen investigaciones que relacionan la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. Uno de estos trabajos es el Informe final 09/11/2017 *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART*. Así también, con esta temática se encuentra el trabajo de investigación de García García y Jasso (2018) que se intituló *Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible*. En lo que respecta a trabajos que describen el proceso de cómo se han elaborado las leyes y las directrices políticas en torno al patrimonio culinario, se encuentran los trabajos pioneros de el investigador Raúl Matta Aguirre. Dentro de los trabajos que realizó este investigador se destacan los siguientes: *Cocinando una nación de consumidores: el Perú como marca global* (2012); *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política* (2012); *Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural* (2015); *Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana* (2011) *Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina* (2020). Así también, en el caso del país de Chile la investigadora Aguilera realizó, en el 2019, una investigación intitulada *La Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche*. En lo que respecta al país de Colombia la investigadora Camacho realizó en el 2014 una investigación que se intitula *Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario*. Así también, en el 2016, Castilla, realizó el siguiente trabajo: *Al rescate de la cocina colombiana. Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional*.

En lo que respecta al país de México se encontró el trabajo realizado por Bayardo en el 2016, intitulado *La importancia de legislar para reconocer, rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional como una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en México*. Mientras para el caso de Michoacán se observó que casi esta árida la temática, ya que sólo se encontró el trabajo pionero intitulado: *Con sabor a capitalismo. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: Comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán*, realizado por Guerrero, en el 2013. Así también, Campos en el 2018 realizó una tesis para obtener

su grado de licenciatura, intitulada *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán, en el 2015*. Posteriormente, Olvera realizó una tesis, para obtener el grado de Licenciado en Gestión Cultural. Este trabajo académico se intituló: *Análisis del Turismo Cultural como estrategia de Conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha*. Por su parte García en el año 2019, realizó la tesis doctoral *Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI). en la Meseta P'urhépecha: Charapan y Angahuan*.

Después de mostrar, este breve pasaje del entramado de nociones, tensiones, disputas que constituyen al campo culinario, es necesario abordar el análisis central de este trabajo.

METODOLOGÍA

La técnica metodológica que se utilizó para analizar el video fue el análisis de contenido. El video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM” se emitió en los canales del congreso, se emitió en la TV, así como en el canal de youtube, el día 13 de julio del 2016. Al aplicar la metodología de análisis de discurso fue necesario hacer una transcripción literal de lo que comentó cada uno de los personajes que aparecen, con el fin de observar y analizar el significado implícito de su discurso, asimismo, se registró el tiempo en que realizaron sus participaciones.

LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Una de las secuelas directas de la denominación de la cocina tradicional mexicana fue *la política del fomento a la gastronomía mexicana*, o (PFGN), que se formuló y se aprobó durante el sexenio del presidente Enrique Peña Nieto, quien comentó, en su discurso oficial durante la presentación de esta política, en el año 2016, que uno de los objetivos principales de la PFGN es:

Fortalecer la cadena de valor gastronómico, es decir, apoyar, vincular y capacitar a todos los que participan en esta importante actividad. Déjenme, para ilustrar lo que aquí estoy afirmando y poniendo como un objetivo, un ejemplo: Tabasco. Uno de los productos típicos de su gastronomía es el cacao. Con esta política de fomento se podrán apoyar sus distintas etapas productivas, comenzando por el desarrollo y mejora de las plantaciones, luego su transformación en chocolates o bebidas, y posteriormente su comercialización, ya sea en restaurantes, centros comerciales o en mercados internacionales (NIETO, 2015).

Como se puede apreciar a través del fragmento anterior, la PFGN tiene el objetivo de desarrollar lo que podría denominarse como la cadena de valor gastronómica, donde los ingredientes culinarios tradicionales con alto potencial de exportación serán promocionados como

un producto, con lo cual no sólo se les descontextualiza del entorno productivo, cultural y social, sino que una gran demanda, por parte de consumidores con gran poder adquisitivo, puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que este se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos bienes, puedan usufructuarlo. Por otra parte, es relevante expresar que el consejo consultivo, que se encargaba de operar a la PFGN, dependía de la Dirección General de Planeación Estratégica y Política Sectorial de la Secretaría de Turismo, Sectur FEDERAL. En relación con la PFGN es esencial mencionar que la Cámara de Senadores, el día 28 de abril del 2016, con el fin de que esta directriz política continuara en otros sexenios, aprobó la iniciativa de ley federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, LFFGM. Sin embargo, la cámara de diputados tenía pendiente la aprobación o, en su defecto, el rechazo de esta iniciativa de ley.

EL GRAN PARAGUAS LA LEY FEDERAL DE POLÍTICA DEL FOMENTO

Cuando hablamos de gastronomía mexicana y de todas estas relaciones que se dan ¡eh! precisamente en este fenómeno que es multi sectorial, no bajo este gran paraguas que es la cultura culinaria finalmente todas estas acciones de las que estamos hablando o todos estos temas de los que estamos hablando están todos bajo un gran paraguas que se llama la cultura culinaria y de ahí se desprende el sistema alimentario mexicano ¡eh! que es totalmente multisectorial (MESA REDONDA LFFGM, Rubín, 2016).

Dada la importancia de esta ley para el objeto de análisis es necesario narrar un pequeño pasaje sobre el nacimiento de esta iniciativa de ley:

“POR AHÍ SÍ OIGA NUESTRA VOZ O NUESTRO SUSURRO EN EL OÍDO DE LOS DIPUTADOS” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Con el fin de ilustrar por qué este pasaje de este documento hace uso de la metáfora “El gran paraguas de la ley federal de política del fomento, LFFGM”, se debe referir a los lectores parte de lo que se conoce de la historia pública de cómo nació este proyecto de ley. En este sentido, se relata un análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM” que se emitió a través del canal del congreso del gobierno mexicano y del canal youtube, el día 13 de julio del 2016. En este video se aprecia que la Mesa redonda fue presidida por la Senadora Priista María Lucero Saldaña Pérez¹, quien presentó ante la cámara de senadores esta iniciativa de ley.

A la par en esta mesa de discusión estuvieron presentes: el senador michoacano, José Ascensión Orihuela Bárcenas, mejor conocido como

Chon, la Doctora Gloria López Morales, presidenta del CCGM, Sol Rubín de la Borbolla Miembro del comité del CCGM y Directora del Centro de documentación e Investigación, Daniel Rubín de la Borbolla (CDRB), Eduardo Wichtendahl Palazuelos, Chef y delegado del CCGM, Gabriel Padilla Maya, Presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola y delegado del CCGM, Eduardo Orihuela Estefan, Presidente de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR), Georgius Gotsis Fontes Coordinador de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, Jorge Larson Guerra Coordinador de Planeación para el Uso de la Biodiversidad, Dr. José Francisco Román Gutiérrez, Catedrático de la Universidad Autónoma de Zacatecas y Director del Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas y Oscar Espinoza Villareal, Secretario de Finanzas CEN PRI.

En el video, se aprecia que la senadora, Lucero Saldaña preside el inicio de esta mesa de trabajo de la ley federal del fomento. La senadora Lucero en su primera participación comentó que esta iniciativa de ley tenía el objeto de garantizar la continuidad de la política nacional para el fomento a la gastronomía mexicana ante los cambios de gobierno o sexenios. Aunado a que, según la senadora Saldaña, esta propuesta de ley es una ley pionera a nivel internacional, por su carácter transversal. Saldaña reconoció que existen antecedentes en otros países de programas y planes nacionales análogos, por ello, explicó la senadora, se realizó un análisis comparativo; ya que existen leyes como la de Perú, la de Francia o España. Sin embargo, Saldaña adujo que estas leyes no tienen una visión integral, que cuente con un enfoque turístico, cultural y que integre, además, toda la cadena de valor de la producción local a las ramas de la agricultura, de la ganadería, la pesca y las diversas industrias afines a la “riqueza” y a la “la biodiversidad con que goza nuestro país” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Por ello, desde la visión de la senadora, lo que distingue a México de las otras naciones, además, de su rica biodiversidad, es que México posee “una gran historia y un gran futuro económico” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016).

CON LA LFFGM TODOS LOS MEXICANOS A COCINAR

Por otra parte, Saldaña justificó que el enfoque de fomento económico en esta ley se suscitó a partir del momento en que la Unesco reconoció en el 2010 a la cocina y en el 2013 se exhibieron los puntos de acuerdo, en los que se visualizó que el sector gastronómico genera una derrama “de uno punto tres millones de empleos directos y tres puntos tres indirectos” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016).

Así también, explicó que una noción muy relevante para el gobierno de Peña Nieto es democratizar la productividad en México y que, por lo tanto, lo que se busca con esta es “que la gran mayoría sea productiva y no unos cuantos” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). En este sentido, un medio por el que se puede lograr esta productividad es a tra-

vés de la comida, ya que esta permitiría involucrar tanto a los hombres, jóvenes y mujeres en este sector con el único fin de que estos puedan “crecer”. Así también, esta iniciativa permitiría generar turistas, además que se presenta el plus que los nacionales, y los locales debemos consumir comida (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Bajo esta línea de análisis, es esencial aludir a la muestra gastronómica que se presentó en esta mesa de trabajo. Los ingredientes exhibidos fueron: el huachinango, el aguacate y el chiltepín, por ser del estado de donde es oriunda la senadora. Se explicó que se exhibía en esta muestra al fruto del aguacate, dado que este fruto es un ejemplo de los productos que el país exporta. También se exhibió a este fruto a razón que el senador José Ascensión Orihuela es originario de Michoacán. Este hecho da cuenta o devela los intereses de esta ley de darle un enfoque de desarrollo a las cadenas de valor. La visión de fortalecer las cadenas de valor se constatan en las siguientes frases de la senadora Lucero: “tenemos pues una gran producción en nuestro país, exportamos y que esto [sic] tenemos que fomentar de lo local consumirlos [sic] lo local” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Sin embargo, la senadora Lucero matizó que el fomento económico se debe hacer con el fin de garantizar los siguientes dos aspectos “el derecho a la alimentación” y contar con “las garantías de que tendremos los alimentos granos² necesarios al interior de nuestro país para poder tener satisfecha esa necesidad primordial básica que es la alimentación, la nutrición” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). A raíz de lo anterior la Senadora comentó también que esta iniciativa de ley se vinculaba con la educación, la salud, el desarrollo regional, el desarrollo social la sustentabilidad y hasta con la cancillería o relaciones exteriores. Por cierto, sobre esta relación de la ley del fomento con cancillería, la senadora Lucero refirió que, en ese momento, se encontraba la titular de la secretaría de relaciones exteriores y que esta dependencia tenía ya la visión de la ley. Es prudente contextualizar que Claudia Ruiz Massieu Salinas ocupó durante el periodo de Peña Nieto el cargo de secretaria de turismo, pero luego fue destituida de este puesto y ocupó el cargo de secretaria de relaciones exteriores. De la misma forma, la senadora Lucero indicó que en ese momento se contaba con la presencia del diputado Ramírez Marín, quien ya tenía conocimiento de la iniciativa, puesto que la ley ya se encontraba en la cámara de diputados. La Senadora, entonces, externó su deseo de que la cámara de diputados aprobara la ley en el próximo periodo ordinario de sesiones y argumentó que esa era una de las razones o el tema principal de la mesa de discusión. Con esta exposición previa del motivo del tema eje de la mesa redonda se destaca que la senadora, en un tono trágico, prosiguió su discurso mencionando que había recibido una mala noticia sobre el asesinato de una chef y su acompañante en el estado de Morelos y que esperaba que sus familiares encontraran consuelo y justicia. Pero la senadora, tras este hecho, realza su labor dado que comentó que, en medio

de estas condiciones, deseaba destacar la labor que le tocaba realizar de legislar a largo plazo y con una visión que:

[...] permita intercalar varias ramas de la actividad con lo cual se le pudiera decir a la Sociedad Mexicana que si aprueba esta ley del fomento económico se tendría una coordinación “más efectiva de todos los programas del gobierno federal que podan [sic] con los fondos que ya tienen respaldar aquellas acciones de manera integral (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Según la senadora, el fin de estas supuestas acciones integrales es que los mexicanos “vayamos creciendo en mejores rutas, en mejores destinos gastronómicos que podamos ir creciendo en esas zonas especiales en toda esta riqueza que significa la gastronomía de México” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). De esto último se revela el significado que se le da a la gastronomía como un activo/ producto económico y no como un sistema alimentario esencial en el bienestar y la salud de los mexicanos. Después de esta inicial alocución de la senadora Lucero, el senador José Ascensión Orihuela Bárcenas emitió un breve discurso. El discurso del senador revela para este trabajo cómo se instaura la idea de que con la realización de estos procesos de mesas redondas de discusión, la sociedad mexicana es participe del proceso, tal como se denota en estas frases: “la legislación [...] debe ser de recogida, debe ser de aceptada y debe participar mucho la sociedad para que realmente la legislación tenga el impacto al que aspiramos quienes tenemos esta responsabilidad” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016).

NUESTROS PUEBLOS NUESTRO AMARANTO

Por otro lado, se descubre, por medio del discurso del senador los procesos políticos implícitos de poder y; como esto influyen en la conservación de la práctica cultural o de la biodiversidad. En este caso particular, el senador Orihuela encarna la figura de un cacique esto se percibe hasta en su léxico cuando se refiere a los beneficios de la ley federal del fomento:

“Estoy seguro que [...] permitir que nuestros pueblos particularmente pueblos ¡eh! del sur en donde se requiere una reactivación económica puedan tener opciones amplias en sus aspiraciones de desarrollo económico” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016). Por otra parte, se reafirma el giro económico de una economía que se sustentó en el sector energético a una economía de bienes y servicios. Esto se aprecia en las siguientes frases del senador Orihuela: “Todos, sabemos que la economía del país por mucho tiempo se soportó en el sector energético, hoy ha declinado la posición económica del sector energético y cobra un gran realce la actividad agropecuaria” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016). Por ello, enfatiza el senador, “después de muchos años México se convierte en un país autosuficiente en un país de grandes exportaciones y con una posibilidad muy amplia hacia las exportacio-

nes en el mundo en los tratados ahora el TTP” (MESA REDONDA LFFGM, 2016, Orihuela). El senador alude al tratado con los países árabes y en este sentido prosigue en su discurso Orihuela: “será un tratado muy relevante y que nos va a permitir llegar a otros mercados” (MESA REDONDA LFFGM, 2016, Orihuela). Si se analizan con atención estas primeras frases, el senador no expresa que esto va permitir llegar a otros mercados, sino que este político se expresa en tercera persona, de lo cual se deduce que con este tratado es posible que él obtenga los grandes beneficios. Lo anterior se cotejó en esta misma mesa redonda durante la alocución de Eduardo Orihuela Estefan, quien es hijo del senador. Eduardo Orihuela Estefan se presentó como presidente de la confederación nacional de propietarios rurales CNPR y en su discurso relató una anécdota de un viaje a los países árabes. La visita la realizó en conjunto con el chef Eduardo y Georgius, para acompañar al secretario de Agricultura, dentro del marco de la visita de Peña Nieto. Con el afán de ampliar como predomina una visión utilitarista de la gastronomía se narra, a continuación, la anécdota de Eduardo quien observó cómo con la gastronomía de México era más fácil establecer tratos comerciales con los árabes: “el punto de entrada era la gastronomía, era una muestra culinaria, eso transformada, la relación que se puede establecer en el ámbito comercial. porque. cambiaba la percepción de lo que es México” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela Estefan, 2016). Esto así, lo constató Georgius durante su intervención en la mesa:

Cómo comentaba Eduardo, la experiencia a la península árabe el que nos acompañará, un chef tan reconocido y con tan buen toque como Eduardo, pues, hizo toda la diferencia, si dudaban en comprar los árabes probaban pues, algún taco de Eduardo y definitivamente cerraban los tratos (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

Gotsis afirmó, a raíz de su experiencia a la península árabe, que sin duda “la gastronomía es una herramienta muy muy poderosa para vender y para incrementar nuestras exportaciones para producir más y como mencionamos al final de cuentas son los agricultores quienes más se benefician también de esta política” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). De nueva cuenta se percibe en el discurso de este funcionario como alude a nuestras exportaciones, aunque apela a que los agricultores serán los beneficiados. Sin embargo, en el caso que los agricultores sean beneficiados serán sólo aquellos que producen insumos/ingredientes con alto potencial. Lo anterior se devela en palabras del mismo Gotsis cuando explicó que una de las funciones de la secretaría es incentivar a “los productores de tejocote de malanga y de una serie, una gran variedad de productos que son parte de nuestra gastronomía que la enriquecen” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). De manera específica sobre los ingredientes de la gastronomía mexicana refirió que la granada que se utiliza en la elaboración del chile en nogada es un producto al cual los Estados Unidos le abrieron sus fronteras, con lo

cual este funcionario no duda que la granada “sin lugar a dudas es una de las próximas berries de nuestro país” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

En vínculo con lo anterior, comentó Gotsis que, a la par de promover la marca “país ven a comer”, tenía la responsabilidad desde su posición como funcionario de lograr posicionar a “ciertos productos mexicanos por medio de esta campaña” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). Uno de los productos que se deben promocionar, según su intervención, es el oro verde o aguacate de Michoacán. Así lo adujo Gotsis afirmando que cuando uno piensa en aguacate en “la mayor parte del mundo piensas en México”. Razón por la cual se tiene que posicionar al aguacate como muy “nuestro” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). Destacó este funcionario que este mismo fenómeno sucede con Perú cuando se habla de la quinua y piensas en Perú. Sin embargo, indicó que México cuenta con una gran cantidad de productos, aunque algunos de estos no ocupan los primeros lugares en el ámbito de la exportación, aunque, son los ingredientes más emblemáticos de “nuestra gastronomía mexicana”, en lo que se refiere a la identidad, como el caso del amaranto. Así lo expresó:

Tenemos un amaranto que es delicioso, que es nutricionalmente maravilloso y que tenemos que hacerlo nuestro, tenemos que decirle al mundo el amaranto es nuestro, tenemos a la vainilla tenemos al cacao tenemos una gran variedad de productos que tenemos que integrar y promover y bueno precisamente es este paraguas es por medio de la política nacional gastronómica que nosotros tenemos que impulsar todos estos productos (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

Al respecto de la “marca país”, de Perú Matta (2012a) afirma que se debe considerar que esta “cuenta historias, anima conversaciones y extiende narrativas con la finalidad de vender productos”. Sin embargo, un rasgo que caracteriza a este tipo de estrategia es que manipula a las “identidades sociales y culturales con el objetivo de hacerlas atractivas para consumidores occidentales” (MATTÁ, 2012a, p. 58). Aunque, como lo comenta este investigador, esta estrategia es descrita por quienes la concibieron “como una excelente alternativa para que naciones “en vías de desarrollo” se integren a la economía global y mejoren su reputación frente a otras naciones” (Matta, 2012a, p. 59).

No obstante, debido a la historia y a la complejidad social de los países en proceso de desarrollo, en las narrativas de estas estrategias se elimina a la identidad en los mecanismos publicitarios y esta es sustituida al mostrar “una galería de imágenes, en las cuales las identidades aparecen la mayoría de veces “congeladas” mediante estereotipos” (Matta, 2012a, p. 59). Por ejemplo, Matta nos indica que en el spot que analizó de la Marca País” peruana, se presenta a este país “exento de todo conflicto social, sea este de clase, económico, de raza o de cultura (identidad). En ese sentido, la identidad nacional peruana es reducida

a atributos mercantiles y es apropiada, mediante un marco ahistórico, descontextualizado y despolitizado, con el propósito de servir a la globalización neoliberal” (Matta, 2012a, p. 59). Así también del anterior discurso se revela como se hace uso de la noción de identidad para promover e inscribir en el mercado internacional a los ingredientes de la cocina tradicional. De igual modo, por medio de estas cuatro intervenciones en la mesa de discusión: de la senadora Lucero, del senador Orihuela Bárcenas, de Georgius Gotsis Fontes y de Eduardo Orihuela Bárcenas, se devela el enfoque económico predominante de la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía. Así también se denota cómo es que los actores hegemónicos del campo de poder de “la cocina tradicional” y de la política toman las decisiones y establecen una directriz en función de sus intereses, sin consultar a las comunidades y a las denominadas cocineras tradicionales y a los cocineros tradicionales y mucho menos a los ciudadanos, que son los consumidores.

LAS NOCIONES PARA INTEGRAR EN LA LFFGM

Jorge Larson, durante su participación en esta mesa de debate, confrontó los discursos de los anteriores personajes. En apariencia, Larson planteó controversias al enfoque económico de la Ley de Fomento a la Gastronomía, explicando que, desde la biodiversidad y la conservación, se puede vivir una relación “a veces de amor y odio” con la agricultura. Este funcionario, ilustró esta relación ambigua al comentar que “la agricultura es el principal consumidor de agua potable” (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

Por ello, Jorge Larson refirió en su discurso que el reto era encontrar un equilibrio entre la conservación de la naturaleza y la producción, ya que, desde el ámbito del medio ambiente, tanto el de la agricultura como el del turismo, se puede “vivir” como una aplanadora. Motivo por el cual Jorge Larson expresó que era sustancial lograr la transversalidad con el fin de innovar y construir un futuro sustentable. En vínculo a lo anterior, Larson delimitó que no iba aludir a la ley Y argumentó que su reflexión giraría en torno a la manera cómo una política pública de esta naturaleza, como la ley del fomento, podría contribuir al desarrollo rural. ¿Cómo lograr que esta política del fomento no sólo sea creadora de riqueza, sino que sea distributiva? Donde se beneficien los pequeños o micro o nano productores, los productores chiquititos que a veces ni siquiera están en las redes de la formalidad (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016). Larson ante esta cuestión refirió que esto no estaba muy claro en el marco de la política. Ni en esta política se establecía la forma en que iba a contribuir a la conservación de la diversidad o de los recursos naturales de México. Puesto que en algunos de los productos emblemáticos, a los que aludieron los participantes anteriores, como el caso del aguacate, su expansión genera deforestación en Michoacán y en otros espacios como en el Estado de Morelos (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

En secuela, Larson comentó durante su intervención en la mesa redonda que su contribución en la reflexión de la revisión de la minuta de la ley radicaba en señalar que esta presenta elementos o tiene vínculos directos jurídicos con la ley de medio ambiente, con la agricultura. Razón por lo cual la Secretaría de medio ambiente debería participar en el consejo consultivo con el objeto de que la Ley Federal del Fomento se fortalezca y sea transversal. Dado que una de las funciones de la secretaria del medio ambiente es cuidar de todo lo que concierne a la vida silvestre. Un ejemplo de esto, comentó, son los chilpitines cuya colecta se hace de manera silvestre y en algunos lugares existen muchos chilpitines, que nadie cosecha. En el noroeste en la vertiente Sinaloa o en la vertiente del Pacífico existe una preocupación por que la colecta del chilpitol no se está regulando, lo cual pone en riesgo a los recursos fitogenéticos (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

A pesar que en apariencia Larson realizó una fuerte crítica a la minuta de la Ley Federal del Fomento de la Gastronomía, esto no es del todo cierto. Larson comentó que para lograr consistencia entre la ley de fomento y la política interior y exterior, se requería que México participara en el concierto de las naciones en la FAO, ya que actualmente no lo hace por no haber ratificado el tratado internacional de recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. El mismo Larson, en un congreso internacional realizado la ciudad de Morelia, refirió el caso de la no ratificación de este instrumento por parte de México, argumentando que estos instrumentos tenían el objetivo de extraer y lucrar con los recursos de las comunidades. Por tanto, desde la visión de este trabajo se cuestiona o se inquiera si este actor realmente realizó críticas a la ley y sí a la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad CONABIO³ le interesa realmente el cuidado de la biodiversidad, o en su caso este hecho denota las paradojas o dicotomías que se viven cuando se intenta proteger a los recursos naturales, a los conocimientos, a las prácticas culturales ante la presión del mercado y de la misma necesidad de subsistencia de los grupos “étnicos”.

Así también, se hace evidente la oposición entre los indistintos roles de Larson, como: el institucional y los personales como ciudadano consumidor. Con el fin de denotar, aún más, el por qué se afirma lo anterior, se narra lo que Larson manifestó en esta mesa, sobre lo vital de vincular en la ley del fomento económico a los derechos humanos y los derechos de tercera generación que México ha ratificado. Por ello, Larson expresó que, a su juicio, esta Ley Federal del Fomento a la Gastronomía, aunque alude a los derechos de los consumidores y a los derechos de las comunidades al patrimonio cultural intangible, no explicita ¿Cómo se ligaría de fondo esto con los consumidores? Larson comentó que, una de las soluciones es que esta ley contemplara la participación de Profeco, con el objeto de que se pudiera regular el uso del nombre de cocina tradicional en el etiquetado de los productos que

utilizan aditivos y saborizantes. En este sentido, Larson cuestionó que estos derechos versan sobre los ingredientes, así como la agricultura y no de proveerse con los insumos de alto valor de una cadena. Por último, para cerrar este pequeño paraje, se refiere a una de las críticas más fuertes que efectuó Larson. La crítica en cuestión estriba la definición de gastronomía mexicana que se plasmó en la ley que retoma, casi de manera textual, los elementos de cómo se define “la cocina tradicional” en su calidad como patrimonio cultural intangible. “Cuando la gastronomía incluye sí a las cocinas tradicionales, pero es muchísimo más que eso” (LARSON, 2016). Razón por la cual Larson expresó su inquietud sobre el hecho de que el concepto de gastronomía mexicana retome al de la cocina tradicional y aconsejó en esta mesa que se debería revisar con mucha atención la definición de gastronomía mexicana. Incluyendo en la discusión si era sensato incluir en esta definición de gastronomía mexicana la definición de cocinas tradicionales: “en este contexto, [...] pudiera ser mejor no lo metemos aquí aquello es asunto de patrimonio” (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016). La ley de fomento posee “aspectos de fomento económico para fortalecer a la “cadena de valor” en los que no son mayoría las cocinas tradicionales (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

LOS INTERESES DE LOS ACTORES DEL CAMPO CULINARIO

A pesar de las observaciones que realizó el biólogo Jorge Larson, lo que se observó es que primó en esa mesa de discusión del 13 de julio la inquietud de que la ley federal fuera aprobada por la cámara de diputados y que, una vez aprobada, se le realizarán tanto las reformas necesarias, así como se elaboran los reglamentos. Esto se devela en los siguientes comentarios de los personajes, por ejemplo, la senadora Lucero ente, inmediatamente después de que Larson emitiera sus observaciones, enfocó su discurso en los efectos que puede producir el turismo y la agricultura, tal como se puede denotar en las siguientes palabras: “Válidas totalmente las observaciones, comentarios [sic] efectivamente hemos visto aplanadoras a veces con todo lo que significa que las especies” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2017). La Senadora, de forma muy sutil, contraargumentó la observación de la pertinencia de no incluir en la ley federal y en un reglamento a las cocinas tradicionales, aduciendo que esta ley debería incluir el enfoque de género, debido a que supuestamente algunas “mujeres ha [sic] solicitado que se conserven sus espacios para la pimienta para y todo aquello que le da el sabor también a todo esta riqueza de comida lo sustentable” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). En lo que respecta a los derechos humanos, la senadora refirió que estos también deberían incluirse en un reglamento, así como abren la posibilidad para la existencia de leyes específicas (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). Sin embargo, la inquietud porque la cámara de diputados diera su aprobación a la

ley, sin importar si ésta beneficia o es más perjudicial para el “sistema alimentario”, por ende, para la alimentación de los mexicanos, fue más notoria en Oscar, cuando planteó a la senadora y a los otros participantes de manera directa en su calidad de ciudadano interesado en el tema, que se tendría que consultar con un especialista cuáles eran los tiempos legislativos y los procesos para que se aprobase la ley. Aunque, desde el punto de vista de este actor, si le realizaban modificaciones a la ley federal, esta iniciativa tendría que regresar a revisión al senado y esto era como empezar, por lo que expresó abiertamente, con el fin de lograr la aprobación de la ley, que tenían que “ser quizá un poco más yo no quiero decir mañosos pero sí” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). Ante esa intervención, Gloria López aseveró: pero si .Fue por esta razón que el ex secretario de Turismo propuso dos caminos: Uno, que “la modifiquemos cuando haya sido y los [sic] los diputados lo hagan; los senadores modifiquen la ley una vez que estas expedida” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). La alternativa dos residió en que todo se solucionaba con la elaboración de un reglamento a posteriori, ya que este puede “a lo mejor resolver muchos puntos que aquí se han mencionado” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). En parte este exfuncionario justificó de manera aparente esto en razón de su agenda, tal como se puede observar en lo que prosigue:

Porque si volvemos a empezar, yo estoy ahora metido en otro, en mi despacho en el análisis de otro tema y el problema de haber vuelto a devolver medio haber devuelto la ley a la cámara de origen ha sido un problema muy serio digo no, es si el caso (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016).

De lo anterior se devela que este exfuncionario Oscar pudiera ser parte del equipo de Gloria López y del conservatorio. Esto se denota cuando dice que él está muy atareado porque tiene otros casos de análisis. En secuela, del escenario anterior se entiende por qué Gloria López Morales le externó en dos ocasiones a la senadora Lucero que les comentará la forma para acercarse a la cámara de diputados. La primera petición de Gloria López Morales fue de la siguiente manera: “luego ya, pues, tú nos dirás cómo le vamos [sic] para como decía yo susurrarle al oído a los que les toca ahorita examinar las iniciativas” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). El segundo momento en que Gloria López Morales hace evidente mediante su discurso que se buscará que se apruebe la ley es cuando comentó:

Que es trascendental de todas maneras que en este proceso que se está dando. Y a pesar de que entendemos muy bien de que lo más urgente es que la ley se apruebe no estará nada mal que como sociedad civil nosotros podamos tener alguna influencia (MESA REDONDA, López, 2016).

Como se observó, debido a los intereses de estos personajes, no importó que esta ley federal no tuviera la calidad para convertirse en una ley general y con ello aplicarse a todo México. Después de analizar la forma en que se intenta cabildear la ley para que sea aprobada por los diputados de observar su contenido más orientado hacia un enfoque económico y de identificar los intereses que existen detrás del lema de que son “nuestros” emblemas y que es “nuestra cocina mexicana”, tal vez sea mejor sugerir que esta ley no sea general.

CONCLUSIONES

“Sin embargo se mueve” como diría Galileo

Al revisar al video con detenimiento se observó que algunos de los actores que participaron en la mesa analizaron con detenimiento que con el proceso en puerta de elecciones presidenciales o por el mismo cambio de presidente, los obstáculos para que esta LFFGM fuera una ley general. Por tanto, estos personajes discutieron con el fin de garantizar la continuidad de la política PFGN, plasmar en el título II de la LFFGM, para que esta se instrumente por medio de un proceso participativo incluyente y transversal que involucre “a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Los expertos culinarios, también expertos en diseño de políticas

De igual forma se observó que tanto los chefs y los delegados del conservatorio y los funcionarios públicos buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley. Esto se denota en las frases de Sol Rubín de la Borbolla, quien se congratuló sobre el turno que le fue designado para que ella hablará, de que hubiese sido después del discurso del biólogo, ya que Sol Rubín de la Borbolla, expresó abiertamente querer sumarse a la necesidad de precisar algunos conceptos:

Me da gusto haber hablado después de Jorge Larson porque pues me sumo a esto que, él habla de la necesidad de precisar algunos de los [sic] de las definiciones del lo que estamos considerando como y gastronomía mexicana a esta iniciativa que tiene fundamentalmente un enfoque económico y que visualiza la gastronomía mexicana como un todo nos gustaría como sociedad civil contribuir a enriquecer los conceptos que hacen de la gastronomía mexicana un tema multisectorial (MESA REDONDA LFFGM, Rubín, 2016).

Por su parte, Gloria López no sólo pretendió posicionar al conservatorio, sino que ella misma se erigió como una de las expertas conocedoras de los instrumentos jurídicos de la Unesco. La forma cómo se trató

de posicionar Gloria López Morales fue muy evidente, ya que cuando la senadora Lucero invitó a José Pérez Román, quien acudía en representación de la Universidad Autónoma de Zacatecas, Gloria López en respuesta a la petición que el personaje que hablase fuera José Pérez y justo en instante que la senadora le pone el micrófono para que este hablé, Gloria le retiene la mano y le replica a la senadora: “Te suplico que no me vayas a echar a perder el numerito”. — La senadora alza su mano y a la par se escuchan las risas de Sol Rubín — mientras prosigue Gloria López, porque —. Sin embargo, Gloria López, no puede terminar la frase, debido a que también se ríe —. Sin embargo, Gloria López logra continuar y le refiere a la senadora “porque quedamos, quedamos — y nuevamente se ríen Gloria y de Sol — (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Cabe destacar, que la senadora ante el acto de tener inmóvil su mano, sólo se limitó a alzar la palma de su mano derecha y la bajó cuando Gloria terminó de aducir las palabras “de quedamos”. La actitud de la senadora se puede interpretar extra lingüísticamente, la senadora comunica que ella no está boicoteando ningún acto que tiene su palabra o puede ser que alzara esta mano para evitar tener una riña pública, que no le convendría a su imagen. Gloria prosigue su discurso de petición aun sujetando la mano de la senadora, diciendo lo siguiente: “En que yo, yo, voy decir unas cosas de conclusión y él va a leer las propuestas concretas que tenemos de acuerdo. Ahora. Si quieres que él hable primero, yo ya la amolamos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Luego de este hecho y que la senadora accediera a la petición de cómo se iba estructurar el discurso de cierre, Gloria López le pidió permiso a la senadora para que Oscar Espinoza Villareal emitiera unas palabras. Lo que comentó Oscar Espinoza Villareal giró en torno a lo vital que es dar valor agregado a los productos del campo, debido a que en el país no sólo se tienen campesinos pobres, sino que se tiene un gran número de la población que vive en estas condiciones de miseria. Así también, a través del discurso de Oscar se devela la idea que se tiene del rol de la actividad turística en el país, esto se denota cuando este personaje refiere que:

Lo que hacen industrias como el turismo como la expresión esta gastronómica es agregar valor a todo lo largo de la cadena y aquello que se produce, se cultiva, se cosecha, después se cocina, después se prepara, después se presenta en un local, después se sirve en una mesa y después trae a alemanes y franceses ingleses con sus divisas a comerlo pues es la mejor manera de exportarlo es mucho mejor creo yo exportar [sic] decía yo en mis tiempos, decía en mis tiempos de secretario turismo un kilo de naranjas trayendo una familias de alemanes a comerse [sic] un jugoso, a tomarse un jugo de naranjas que exportarlos en una caja (MESA REDONDA LFFGM Redonda Espinoza, 2016).

La visión que tiene Espinoza sobre el turista extranjero se tendría que repensar, dado que existen análisis que los extranjeros no invierten

grandes cantidades cuando viajan a los países subdesarrollados. Además, México no es el destino favorito de los turistas potenciales de los países desarrollados y la práctica del turismo se ha contraído con la percepción y los hechos que se suscitan en el país por el crimen organizado. Tras acotar esta visión romántica que se tiene del turismo como el gran motor para hacer caminar a la economía de México, se prosigue con lo que devela Gloria López en su discurso de cierre, cuando explica como se podría mejorar la propuesta de la iniciativa de la ley del fomento:

Yo veo [...] una gran oportunidad para armonizar conceptos. Los que están en la convención de la Unesco. Los que están en el texto de políticas del presidente y los que ahora van a estar yo pienso que es un trabajo relativamente fácil obviamente para los que manejamos esos instrumentos jurídicos y que en una patada te podemos decir (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Es sencillo elaborar una ley como la LFFGM

En secuela, con el fin de mostrar su experiencia López Morales le comenta a la senadora que esta ley se tiene que poner en contexto con otros textos legislativos que se han elaborado, por tanto, lo único que se tendría que hacer para el caso de la ley del fomento en su exposición de motivos, era armonizar y acomodar todos los elementos que ya contenía la iniciativa. Así como precisar una definición tal como lo sugirió Jorge Larson, esto así lo expresó:

Hay que precisar bien esas definiciones no, no hay que tenerle miedo a la palabra patrimonios porque la palabra patrimonio yo recordaba que en este país en la misma estructura administrativa en el pasado, en general, el patrimonio se ha referido a la riqueza material. A la riqueza del subsuelo a la riqueza mineral y efectivamente y a lo primero que te remite el patrimonio es a una riqueza física entonces y la riqueza física es riqueza material y por supuesto fuente de desarrollo económico (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Por ende, para Gloria López el concepto cúpula a incluir en esta ley era el de “Cultura Culinaria”, ya que desde su juicio es lo que se debía fomentar junto con la noción de cocina, así lo adujo mientras leía el documento: “cocina está muy bien aquí dicho la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía mexicana, perfecto”. Enseguida reitera que, a partir de la definición de Jorge Larson, se tiene que acentuar el concepto de patrimonio porque considera que es el concepto que tenemos que “defender los mexicanos en su sentido más lato y global a el patrimonio gastronómico y a el sistema alimentario mexicano (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Es a partir de estos conceptos que Gloria comenta que esto “podemos [...] llevarlo hasta las ramificaciones” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Gloria López le comentó a la senadora en lo que se atañe a la estructura y a los artículos de la ley “tenemos tres o cuatro sugerencias muy puntuales que ya están montadas en el texto que nos mandas-

te” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Cabe señalar que a estas propuestas le dio lectura José Francisco Román, a petición expresa de Gloria López: “yo quisiera [...] que José Francisco Román pudiera leer es muy breve y son tres o cuatro palabras ni siquiera párrafos, par de unas palabritas. Con algunas cosas decía yo muy concretas [...] para poder concluir sección” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Así también, Gloria López le expresó a la senadora que estas propuestas se las entregarían por escrito, pero, quería que leyese José Francisco Román, con el fin de que la senadora atestiguará el cómo se puede incidir con un pequeño agregado de una palabra o una pequeña frase para “reforzar algunos de los sectores que no estaban muy contemplados o de los [sic] comunidades o de los hechos o de los fenómenos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). De manera específica, las propuestas que realizó José Francisco Román fueron 7, la primera de estas a saber: es que se agregara en el artículo dos referentes a la cadena de valor, en el apartado tres un inciso sobre los aspectos educativos que están vinculados a la investigación docencia y salvaguardia. La segunda recomendación radica en que en el artículo cuarto se agregara en el párrafo seis lo relativo a fortalecer y consolidar los criterios señalados por la Unesco para garantizar el rescate salvaguardia y promoción de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, con el objeto de hacer palpable que la gastronomía mexicana no es una noción en abstracto o general, sino que está vinculada a una convención internacional que implica justamente esas características.

La tercera recomendación consistió en lo que se debería agregar al artículo quinto y esto se vinculaba con lo que el biólogo Larson había esbozado, ya que esta sugerencia consistió en incorporar dos líneas el respeto a los bienes culturales y naturales que forman cada una de las regiones gastronómicas de México, al expresar el cuidado de lo que ocurre con los terrenos, el clima y el agua de cada una de estas regiones en el caso de la política nacional. La cuarta sugerencia que refirió José Francisco Román fue el agregar al artículo siete en el apartado seis, que alude a que se tendrían que generar políticas de apoyo a las instituciones y establecimientos que usen insumos de origen nacional tanto en el país como en el extranjero. En lo que concierne a la quinta recomendación para esta ley consistió en agregar en el artículo nueve que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA sea la que se encargue de la gestión o aplicación de la ley, ya que supuestamente el peso de esta ley estriba en la estructura alimentaria, debido a que lo que se está protegiendo es el sistema alimentario en su conjunto y a que el sistema alimentario es biodiversidad, pero también destacó este personaje que se debería poner esencial atención a la biodiversidad, dado que esta no es “a secas natural es una biodiversidad tiene un marcado carácter cultural” (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016). La sexta recomendación consistió en una mejora al artículo

décimo donde se incorpore dentro de la ley la obligación de sostener el informe que se tiene que entregar anualmente a la Unesco, puesto que este personaje adujo que no se puede desligar esa obligación que tiene el gobierno mexicano con la existencia de esa ley (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016). La séptima reforma se refirió al artículo once y consistía en colocar en orden de preeminencia a la secretaría de cultura. Así también, se debería agregar o estipular que, entre los integrantes del consejo, debe existir un representante de cocineras tradicionales. Durante la disertación de Román se observa como Gloria López le hace señas para que refiera que también se debe incluir un representante de los cocineros (chefs) (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Después que Román, en este acto de la mesa redonda diera lectura a las propuestas de enmienda para esta ley, Gloria López le hace una proposición muy puntual a la senadora. La primera propuesta consistió en elaborar una agenda temática que incorpore la dimensión transversal del patrimonio gastronómico mexicano con el fin supuesto de “analizar en toda su profundidad y extensión y que esto se considere al momento de elaborar el reglamento del consejo consultivo y de los reglamentos de la ley”. Esta propuesta resulta un poco anecdótica ya que Gloria López Morales evidenció su desconocimiento legal u olvido de un término y pregunta de manera desesperada a la senadora y a los presentes “como se llaman, de cómo se llaman de la ley, ante esto le dicen que los transitorios y Gloria López comenta no esperante como se llaman, yo digo oigo le repiten: “del reglamento”, por lo que prosigue y comenta de “el reglamento si bueno esas son mis propuestas (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Un asiento para el CCGM en el consejo consultivo

A la par se observó que uno de los objetivos por parte de los actores miembros o delegados del conservatorio en esta mesa redonda era lograr posicionar al conservatorio de gastronomía como una institución oficial a la que no sólo se le diera el reconocimiento por la labor de haber logrado la inscripción, sino que el conservatorio fuera un ente que delimitara la política en torno a la “gastronomía mexicana” y “a la cocina tradicional”. Lo anterior se devela en las frases de Gabriel Padilla Maya en las que le pide de manera literal a la senadora Lucero que en la ley de fomento a la gastronomía mexicana se contemple y se garantice “un asiento para el conservatorio de la gastronomía” en el consejo consultivo y que, además de esto, se institucionalice con el fin de evitar que, en los cambios de sexenios del gobierno presidencial, el conservatorio no tenga voz ni voto en el consejo consultivo. La forma en que Gabriel Padilla Maya, justifica su petición de un asiento para el conservatorio fue muy sutil. Gabriel Padilla aduce, de manera inicial, el argumento de lo inútil que sería en esta propuesta de ley el tratar de promover la preservación del valor económico, sino se tiene en cuenta a las personas que

son los cimientos o la base de la cocina tradicional, esto con el objeto de lograr el supuesto desarrollo económico a través del emprendimiento de negocios:

Sí descuidamos lo más precioso que, es la parte de la salvaguarda y el rescate y promoción de esta parte tradicional que es la base fundamental y yo creo que sí sería [...] conveniente y por supuesto celebramos [...] esta iniciativa y que hay que enriquecerla [...] en los siguientes [...] momentos de este proceso legislativo, pero sería, este sería muy importante que fuera un mandato hacia los tres niveles de gobierno para que estarían [sic] obligados: Municipios y Estados para hacer posible esta promoción y este fomento de la cadena mexicana, para que sea un aliciente de mayor preservación del de encono, del valor económico y de sobre todo para la gente que está en la parte de la base en la cocina tradicional y que sea una oportunidad de emprendimiento y desarrollo económico desde la gente que se está formando para ser cocineros para ser chéf (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

En acto seguido Gabriel Padilla comenta sobre la paradoja o dicotomía que se suscita en las “cocinas económicas mexicanas” que no cocinan sus platillos con “productos” locales y tradicionales o endémicos. Esto que observa Gabriel Padilla, que se produce en las cocinas económicas, es un gran problema, puesto que se tendría que analizar si realmente la cocina mexicana de hoy en sus fondas ofrece platillos elaborados con ingredientes culinarios mexicanos, esto podría dar un dato interesante de si somos autosuficientes e inclusive mapear cuáles ingredientes de México están en riesgo. Pero Gabriel Padilla en su siguiente acción discursiva con el objeto de posicionar al conservatorio apela a que, esta ley promueve la salvaguardia de estos elementos y desvía en su discurso la atención a este gran problema que se presenta en una cocina que se dice ser “una cocina mexicana tradicional” y que no puede obtener y usar ingredientes locales y endémicos. Esto se produce cuando Gabriel Padilla invoca a la labor que ha realizado el conservatorio en la salvaguardia de estos elementos, como se puede observar en los siguientes párrafos:

Para buscar qué nuestro sistema alimentario las cocinas económicas que vemos en México hoy incorporen cada día más elementos y productos locales y tradicionales y no tengamos tal vez esa, esa dicotomía [...] que a veces vamos una cocina económica y realmente [...] lo que vemos no necesariamente vemos productos tradicionales y [...] pero qué es el esfuerzo de nosotros como conservatorio y de una de una ley que podría ir promoviendo. Con mayor acentuación estos elementos de, de salvaguarda y rescate promoción de la de la cocina tradicional (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Con estas frases es como Gabriel Padilla en su discurso puede aludir a que el conservatorio de gastronomía forme parte del consejo consultivo, pero que esta acción se institucionalice y no se convierta en una moda de un sexenio:

El consejo consultivo por supuesto que habrá que esté y pues yo si estaría a favor de que el conservatorio tuviera un asiento como tal y porque es el brazo, es el brazo como sociedad civil [...] este de acompañamiento conjunto con la autoridad para hacer esta continuidad y que no estuviera en riesgo ¡eh! no pusiéramos en riesgo la posición del conservatorio en un futuro y que no se convirtiera tal vez en una moda [...] de una administración, sino que fuera algo institucional y de reconocimiento a esta labor que ha hecho el conservatorio (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Gabriel Padilla apela también a que la SAGARPA sea quien lleve la batuta de las acciones de esta ley. Lo anterior se denota en los párrafos que a continuación se muestran cuando Gabriel Padilla alude a la función del consejo consultivo: “por supuesto, eh, yo si voy a ser una defensa al que la SAGARPA no, y no nada más ASERCA, si no la SAGARPA como instancia juegue un papel preponderante” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). La razón en la que se sustenta Gabriel Padilla para proponer a la SAGARPA como ente rector de la aplicación de esta ley estriba, desde su perspectiva, en que “la promoción de los productos agroalimentarios ha sido pues hoy sido un, una punta de lanza en la en los éxitos de esta administración” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). En vínculo con la petición realizada a la senadora para garantizar el “asiento para el conservatorio de la gastronomía mexicana en el consejo consultivo”, una vez que Gabriel Padilla finalizó su discurso, la senadora Lucero aludió a la imposibilidad de hacer una ley general para que se aplicara a todos los niveles de gobierno. Ante este problema en el proceso legislativo se examinó que la LFFGM, aunque no fuera general para los tres ámbitos de gobierno, contemplara un:

Proceso participativo incluyente y transversal que involucre a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda, es decir, ahí quisimos salvar esta parte que si nos dan una ley general de la coordinación [...] las funciones de cada dependencia y ahí si venía este concretamente más detallado (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Sin embargo, casi al cierre de la mesa la senadora Lucero develó cuál sería la posición del conservatorio, cuando arguyó que:

Deseaban que en los reglamentos posteriores a la aprobación de la ley por parte de los diputados se precisarán entre otras inquietudes, quien tendrá a cargo la ejecución de la política nacional del fomento y sí el conservatorio debe formar parte o no como tal, que esto no se plasmó, “pero se contempló la participación de la sociedad civil “por ejemplo en [sic] donde pensando [sic] en que quien decida la integración y los nombres, pues, entonces ya vendrían una propuesta de con ... Muy respaldadas lógicamente para que esto se pueda dar” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Producto de la transición del gobierno de Enrique Peña Nieto al de Andrés Manuel López Obrador, ni a la política PFGN, ni la LFFGM se les dio continuidad. Sin embargo, el 8 de septiembre del 2020 los legisladores Lucero Saldaña Pérez y Fernando Galindo Favela, Grupo Parlamentario del PRI, presentaron la iniciativa que expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, con el objetivo de impulsar la supuesta reactivación económica, ante la crisis que vive el país a secuela de la COVID 19. Como se puede observar, el supuesto proceso legislativo mexicano, participativo, donde se consulta a la sociedad y a los ciudadanos, es sólo un acto protocolario en el cual los actores del campo simbólico culinario y político tratan de conseguir beneficios para ellos mismos o para los entes que representan. De igual modo, se resalta que en la elaboración de las leyes en materia de patrimonio y de cualquier tipo, estas se construyen mediante el uso de las estrategias del national branding o marketing nacional gubernamental, con el fin de crear y desarrollar símbolos y mitos nacionales, a la par de crear la idea de la existencia de una comunidad, así como moldear a los ciudadanos, ya sea para implementar en apariencia hábitos saludables o, como en este caso, moldear y reafirmar a una cadena culinaria con productos competitivos de alto valor. Además de moldear patrones de consumo culinario, tanto el de los mexicanos como el de los turistas.

NOTAS

1. Quien es presidente de la comisión de Relaciones Exteriores Organismos no Gubernamentales e integrante a su vez de las comisiones: Contra la Trata de Personas y la de derechos Humanos.
2. Alude a los cereales básicos: como el maíz.
3. Esta contradicción se entiende si se vislumbra que los funcionarios públicos deben acatar las líneas políticas institucionales.

BIBLIOGRAFÍA

ETNOGRÁFICA - ASESORÍAS PROFESIONALES ETNOGRÁFICA LTDA. Informe final 09/11/2017: Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART. Santiago: 2017. Disponible em: <<https://biblioteca.digital.gob.cl/bitstream/handle/123456789/376/Estudio%20sobre%20el%20Campo%20Gastron%C3%B3mico%20chileno%20para%20el%20mejoramiento%20de%20la%20acci%C3%B3n%20p%C3%BAblica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acceso em: 13 dez. 2021.

- BAK-GELLER, Sarah Corona; MATTA, Raúl. Las cocinas mestizas en México y Perú: claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antipod. Rev. Antropol. Arqueol.*, n. 39, p. 69-93, 2020.
- BAK-GELLER, Sarah Corona; Raúl MATTA; SUREMAIN, Charles-Édouard de. *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*. México: El Colegio de San Luis, 2020.
- BORNAND, Isabel M. Aguilera. *Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche*. Revista Sophia Austral, n. 23, p. 107-128, 2019. Disponível em: <<http://www.sophiaaustral.cl/index.php/shopiaaustral/article/view/248>>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- CAMPOS, Ariadna Raquel Quezada. *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán*. Tesis (Maestría en Estudios Turísticos) – Facultad de Turismo y Gastronomía, Centro de Investigación y Estudios Turísticos, Universidad Autónoma del Estado de México, 2018.
- CAMACHO, Juana Segura. *Una cocina exprés: cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario*. 2011. Disponível em: <https://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/files/5814/8554/4123/Una_cocina_expres._Como_se_cocina_una_po.pdf>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- CASTILLA, F. C.. *Al rescate de la cocina colombiana: Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional*. Tesis (Maestría en Estudios Culturales) – Departamento de Estudios Culturales, Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Javeriana Bogotá, 2016.
- GARCÍA, Néstor Canclini. Los usos sociales del Patrimonio Cultural. En: AGUILAR CRIADO, Encarnación. *Patrimonio etnológico: nuevas perspectivas de estudio*. Junta de Andalucía: Consejería de Cultura, 1999. p. 16-33.
- GARCÍA GARCÍA, Brisol; JASSO, Ivy Jacaranda Martínez. Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible. En: CAPISTRÁN GACIA, Raúl Wenceslao (coord.) *Aproximaciones interpretativas multidisciplinares en torno al arte y la cultura*. Aguascalientes: Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2018.
- GUERRERO, Irán Andrade. *Con sabor a capitalismo*. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán. Tesis (Maestría en Derecho) – Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la División de Estudios de Posgrado de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia Michoacán, 2013.
- JIMÉNEZ, Mauricio Benjamín Ramírez; SAINZ, Mariana Navarro. ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder. *Intervención*, México-DF, n. 2, v. 3, p. 14-21, 2020.

- MATTA, Raúl. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial: el caso de la cocina peruana. *Apuntes*, v. 24, n. 2, p. 196-207, 2011.
- MATTA, Raúl. Cocinando una Nación de Consumidores: el Perú como marca global. *Unifé*, v. 17, n. 1, 2012a.
- MATTA, Raúl. *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica*. Berlin: desigualdades.net: Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America. Working Paper Series n. 28. 2012b. Disponível em : <https://www.desigualdades.net/Resources/Working_Paper/28_WP_Matta_Online.pdf>. Acesso em : 13 dez. 2021.
- MATTA, Raúl. Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. In: AVILA, R.; ALVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (ed.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios: confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2015.
- NIETO, Enrique Peña. *Presentan política de fomento a la gastronomía nacional*. Palabras del Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, licenciado Enrique Peña Nieto, durante el Lanzamiento de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. 2015. Disponível em: <<https://www.gob.mx/aserca/prensa/presentan-politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional>>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- UNIGARRO, Catalina Solarte. *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador: 2010.
- UNESCO. Convención Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris: oct. 2003. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>>. Acesso em: 13 dez. 2021.

SUBMETIDO EM: 14/12/2020

APROVADO EM: 21/04/2021